

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

“Gente di Lago e di Fiume” porta sul Verbano anche gli chef stellati di Singapore

Maria Carla Cebrelli · Thursday, August 29th, 2024

Enogastronomia, cultura e riscoperta del territorio: dal 12 al 15 ottobre torna l'appuntamento con il festival “**Gente di Lago e di Fiume**“. La rassegna tocca diverse località del Verbano come Verbania, Stresa, Baveno e l'Isola dei Pescatori, coprendo l'intero Golfo Borromeo. **I biglietti saranno disponibili online sul sito a partire dal 2 settembre.**

Il Festival, nato nel 2018 per volontà dell'omonima Associazione culturale, è organizzato e guidato da personalità locali impegnate nello sviluppo del territorio. L'associazione, che conta associati in Italia e all'estero, vede nello chef Marco Sacco uno dei principali promotori, investendo generosamente in termini di progettualità e risorse. “Coltivare l'acqua dolce” è il pay-off della manifestazione, che si rivolge tanto agli appassionati di cibo e territorio quanto ai professionisti del settore. Sottolinea la necessità di prendersi cura delle acque e delle terre, di conoscere e tutelare la biodiversità, e di fare sistema, educazione e formazione sul tema dell'acqua dolce, con l'obiettivo di prosperità e salvaguardia del territorio e del lavoro delle persone che lo abitano, con particolare attenzione ai giovani.

PRIMA DEL FESTIVAL

Gente di Lago e di Fiume, una rassegna per sua natura diffusa e permeabile, si articola durante l'anno con incontri tra giornalisti e blogger presso ristoranti di acqua dolce in Piemonte e Lombardia, che dedicano un menu alla manifestazione. Un mese prima del Festival, il focus si sposta sui ristoranti locali, che scelgono e promuovono un piatto speciale ispirato al tema del Festival. Durante i due giorni sull'Isola, i Ristoranti isolani saranno protagonisti sia come attori sia come ospitanti, esprimendo perfettamente il concetto collettivo di “gente” di Lago e di Fiume, una pluralità di identità unite attorno a un bene comune.

IL FESTIVAL SULL'ISOLA

Domenica 13 e lunedì 14 ottobre, l'Isola dei Pescatori accoglierà chef da tutta Italia, che risponderanno con entusiasmo all'invito di cimentarsi creativamente con i prodotti offerti da lago e fiumi. Oltre venti chef stellati, affiancati da giovani promesse e professionisti di lungo corso, per un totale di un centinaio di cuochi lavoreranno insieme in un'atmosfera vivace, leggera e di condivisione, lontana dalle logiche competitive. Domenica 13 ottobre sarà possibile raggiungere l'Isola dei Pescatori imbarcandosi sui motoscafi “Cma” in partenza da Stresa e Baveno, con il supporto delle rispettive amministrazioni comunali, così come quella di Verbania.



Una grande novità è la partecipazione di una delegazione di **quattro chef stellati provenienti da Singapore: Daniele Sperindio (Ristorante Art*), Rishi Naleendra (Ristorante Cloudstreet**), Lewis Barker (Ristorante Sommer Dining*), e Michael Wilson (Ristorante Marguerite*)**. Marco Sacco commenta: “Abbiamo scelto Singapore per le affinità che ci legano. Come noi, sono un’isola che ha trasformato i propri limiti in virtù, creando **un ponte che include e trasforma sia la cucina asiatica che quella indiana**. Non vediamo l’ora di scoprire cosa realizzeremo insieme!”

Sull’Isola, gli chef ospiti collaboreranno con i colleghi locali per proporre piatti della tradizione rivisitati con estro, capacità e fantasia. Lunedì sarà dedicato all’approfondimento e al dibattito sui temi della cultura d’acqua dolce, con un momento gastronomico culminante che vedrà protagonisti tutti gli chef. I biglietti saranno in vendita dal 2 settembre sul sito dell’associazione, al Piccolo Lago e in luoghi fisici indicati su www.gentedilagoedifiume.com.

IL FESTIVAL FUORI ISOLA

Tre sono i momenti clou che si svolgeranno sulla terraferma: sul lungolago di Verbania-Pallanza (Piazza Garibaldi), sul Lago di Mergozzo e al Teatro Maggiore di Verbania.

Sabato 12 ottobre, a Verbania, Lungolago di Pallanza (Piazza Garibaldi), si terrà GENTE DI LAGO E DI FIUME MIXOLOGY EXPERIENCE, L’ARTE DEL BERE BENE. Questa serata di apertura del Festival, dedicata alla MIXOLOGY (con ampio spazio ai prodotti tipici), vedrà i più rinomati bar-tender italiani esprimere il loro meglio in cocktail e food pairing d’acqua dolce. I bartender saranno ospiti dei locali di Pallanza sul Lungolago. Biglietti e informazioni sul sito dal 2 settembre.

Domenica 13 ottobre e lunedì 14 ottobre, l’Isola dei Pescatori si svuota la sera, e il Festival prosegue al Piccolo Lago, Ristorante 2 stelle Michelin di Marco Sacco, affacciato sul Lago di Mergozzo. Qui gli ospiti potranno godere delle gourmandises d’acqua dolce concepite dagli chef stellati e preparate insieme agli chef residenti del Piccolo Lago. L’incasso di queste cene sarà interamente devoluto all’Associazione Gente di Lago e di Fiume per sostenere progetti dedicati alla promozione e valorizzazione della cultura d’acqua dolce. Partecipazione solo su prenotazione (biglietti e info sul sito dal 2 settembre).

Martedì 15 ottobre “**GENTE DI LAGO E DI FIUME EDUCATIONAL**” presso il Teatro Maggiore di Verbania. Dalle ore 10, riservato agli studenti delle scuole superiori.

La formazione dei giovani è da sempre un pilastro di Gente di Lago e di Fiume, forte della tradizione di scuola alberghiera del VCO, in particolare dell’Istituto Maggia, i cui allievi sono coinvolti tutto l’anno in attività specifiche di divulgazione e attivamente durante i giorni del Festival. Al Teatro Maggiore, l’incontro di chiusura del Festival sarà dedicato a loro, affettuosamente chiamati “avannotti” (come i piccoli dei pesci), quei giovani che devono ancora definire il loro percorso professionale e che potranno trarre ispirazione e orientamento dagli incontri che si susseguiranno durante la mattinata con i loro “idoli” di riferimento, sia dal mondo della cucina e dell’hospitality, sia dallo sport e dai social media.

Il Festival rappresenta un’importante occasione di crescita professionale anche per i giovani già attivi nella ristorazione, che avranno l’opportunità di confrontarsi con colleghi di altri territori, incontrare altre tradizioni e trovare insieme soluzioni.

Hanno confermato la loro partecipazione alla settima edizione di Gente di Lago e di Fiume, ospiti di Marco Sacco, gli chef: Chicco Cerea, Christian Balzo, Mauro Elli, Luca Marchini, Giorgio Bartolucci, Paolo Griffa, Riccardo Bassetti, Davide Marzullo, Giancarlo Morelli, Andrea Bertarini, Cesare Battisti, Alessandro Bellingeri, Giuseppe Mancino, Errico Recanati, Paolo Lopriore, Corrado Scaglione, Andrea Lo Cicero, Andrea Pilo, Andrea Alfieri, Federico Beretta, i fratelli Trentin, Guido Paternollo, Salvo Crevero, Marco Caputi, Salvatore Ciccarelli, Massimiliano Celeste, Daniele Sperindio, Rishi Naleendra, Lewis Barker, Michael Wilson, che, insieme alle brigate di chef locali, daranno vita a uno straordinario mondo di voci attorno alla cucina d'acqua dolce.

This entry was posted on Thursday, August 29th, 2024 at 2:32 pm and is filed under [Turismo](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.